Rok 3. Warszawa, Październik 1925 roku. № 4

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Od Redakcji.

Ze względów technicznych „Przemysł Piwowarski" ukazywał się dotychczas często w nieregularnych odstępach czasu, co niewątpliwie działo się ze szkodą dla wydawnictwa i jego czytelników.

Z dniem 1 listopada pismo nasze staje się wydawnictwem tygodniowem.

Prócz artykułów aktualnych i teoretycznych w sprawach przemysłu piwowarskiego będzie ono stale zawierało wiadomości, jakie dotychczas podawał biuletyn „Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego", rozsyłany do wszystkich członków Związku.

W przekonaniu, że zmiana ta zostanie przychylnie przyjęta przez naszych czytelników prosimy o jaknajszerszy i jaknajczęstszy współudział w naszem wydawnictwie wszystkich tych, którzy rozumieją i znają potrzeby i bolączki przemysłu piwowarskiego w Polsce.

O pielęgnowaniu piwa.

O rozmiarach spożycia piwa decyduje przedewszystkiem jego jakość, zależna w znacznej mierze od umiejętnego pielęgnowania piwa przez restauratorów i właścicieli wyszynków. Najlepsze piwo może zamienić się w niemożliwy do picia napój, o ile nie jest należycie zabezpieczone przed szkodliwemi wpływami czynników zewnętrznych. Im piwo jest lepsze, tem wrażliwość jego jest większa i tem łatwiej może być popsute przez niefachowe i nieumiejętne postępowanie. Zdają sobie z tego sprawę piwowarzy i doświadczeni właściciele restauracji, którzy wiedzą, iż lotem strzały rozchodzi się wieść o restauratorze umiejętnie pielęgnującym piwo, co ściąga do jego zakładu gości ku pożytkowi jego kieszeni. Kiedy piwo w wyszynku nie jest należycie pielęgnowane, cierpią na tem jednakowo wszyscy: browar, restauracja, spożywca a nawet i państwo, jako poborca podatków pośrednich od artykułów spożywczych.

Pielęgnowanie piwa rozpoczyna się z chwilą zapotrzebowania piwa z browaru. Restaurator winien zawsze dbać o to, by zamawiane przez niego piwo było zawsze świeże, ale z drugiej strony winien pamiętać również i o tem, iż piwo przed spożyciem musi leżeć od jednego do dwóch dni w piwnicy.

Piwnica. Piwnica gdzie jest składane piwo powinna być o ile możności jaknajobszerniejsza, wolna od zapachów i wyłącznie przeznaczona dla piwa. Sąsiedztwo ziemniaków, kapusty, ogórków, mięsa, śmietany i t. p. artykułów spożywczych wpływa ujemnie na smak piwa, które z łatwością wchłania zapachy właściwe wymienionym produktom.

Temperatura w piwnicy powinna być stale utrzymywana na poziomie 7 do 10 stopni C. Dlatego niezbędnym w piwnicy jest termometr. Piwo nie znosi zimna a zwłaszcza mrozu. Ciepło zaś pozbawia je kwasu węglowego. W braku lodu obniżenie temperatury można otrzymać, zasłaniając wszystkie otwory piwnicy torfem, słomą czy też trocinami, lub obwijając beczki mokremi i zimnemi płachtami. Piwo zamrożone staje się mętne, odstałe i traci piankę, daje się jednak uratować, jeżeli pozostawić je w ogrzanem miejscu na przeciąg czasu zależnie od stanu piwa od godzin dwunastu do 3 lub 4 dni. Piwo po otrzymaniu z browaru powinno być natychmiast umieszczone w piwnicy. Dopiero po upływie doby lub dwóch dni piwo uspokaja się, przestaje nadmiernie się burzyć i jest gotowe do spożycia.

Wyszynk piwa.

Orzeźwiające własności i smak piwa zależą w znacznej mierze od zawartego w piwie kwasu węglowego. Piwo, natoczone bezpośrednio z beczki bez użycia kwasu węglowego, jako środka naciskowego traci własny kwas węglowy. Nacisk powietrzny nie zapobiega ulatnianiu się kwasu węglowego, a ma tę

złą stronę, że sprzyja zakażeniu i rozwojowi rozmaitych mikrobów w piwie. Niesłusznem jest zapatrywanie niektórych restauratorów, jakoby stosowanie nacisku za pomocą kwasu węglowego powodowało nadmierne zwiększenie ich kosztów. W rzeczywistości koszty zwiększają się tylko o jeden grosz na litrze. Koszty amortyzacji i utrzymania urządzeń związanych z naciskiem powietrznym, zużyta siła elektryczna i nieuniknione straty spowodowane przez zmniejszenie się ilości kwasu węglowego w piwie, przewyższają znacznie koszty kwasu węglowego używanego do toczenia piwa. Jeżeli przypuścimy, iż strata piwa przy nacisku powietrznym wynosi chociażby tylko jeden litr, przedstawia to stratę najmniej 1 zł., a za złoty można nabyć kilo kwasu węglowego, co przedstawia ilość wystarczającą do natoczenia 200 litrów piwa.

Przewody piwne.

Przewód piwny powinien być tak umieszczony, aby droga od beczki do kranu była jaknajkrótszą. Należy unikać załamań, pognieceń, zgięć, spojeń i lutowań, podobnież jak sąsiedztwa pieców i kaloryferów. Źle umieszczony przewód wpływa na mętnienie piwa i przyspiesza ulatnianie się kwasu węglowego. Przewód winien być tak założony, by z łatwością można było go oczyścić szczotką. Zakręty przewodu, których nie udało się uniknąć, powinny być tak zrobione, by uniemożliwiały zatrzymywanie się w rurach resztek piwa. Przy chłodzeniu piwa za pomocą skrzynek z lodem, w których złożone są wężownice, uważać należy, aby lód nie dotykał przewodu. W przeciwnym bowiem razie piwo staje się mętne. Celem uniknięcia zgubnego wpływu zimna najlepiej jest obwijać wężownice, co zabezpiecza je od bezpośredniego zetknięcia się z lodem. Każdy restaurator powinien codziennie wieczorem przepłukać przewód wodą. W razie niemożności codziennego przemywania przewodu należy to uskuteczniać przynajmniej po każdorazowem opróżnieniu beczki, co jednak nie zastępuje gruntownego czyszczenia przewodu o czem będzie mowa poniżej.

Mętność piwa jak już wspominaliśmy może być spowodowana przez nieodpowiednią temperaturę. Występuje również ona jeżeli piwo wystawione jest na działalność światła dziennego bez zachowania takich środków ostrożności jak kolorowe — zielone lub czerwone butelki i ciemnia. Ale jedną z poważniejszych przyczyn mętnienia piwa są przewody piwne, które zgodnie z przepisami policyjnemi są wyrabiane z cyny. Cyna jest niewątpliwie najodpowiedniejszym metalem używanym w tym celu, nie tworząc z piwem szkodliwych związków. Niestety piwo, działając na cynę, tworzy jednak związki chemiczne powodujące poważne zmiany, których zewnętrznym objawem jest mętnienie piwa. Mętnienie piwa bywa tak znaczne, że piwo często traci wygląd piwa. Szczególnie jest to widoczne, gdy piwo pozostaje przez czas dłuższy w przewodzie. Bywa to powodem poważnych strat, zwłaszcza jeżeli przewody są długie. Żadne piwo nie jest odporne na wpływ cyny. Jednakże jasne piwo wykazuje większą skłonność do mętnienia od ciemnego. Zjawisko mętnienia jest zależne nie tylko od gatunku piwa, ale i od jakości cyny. Metal ten mniej jest odporny im mniejszą jest jego spoistość. Dlatego piwo znacznie prędzej uszkodzi przewód, który podczas zakładania był wyginany, naciągany i wykręcany, co spowodowało rysy i naruszyło jego spoistość. Zło konieczne, wynikające z zastosowania cyny do wyrobu przewodów piwnych na szczęście zmniejsza się w miarę używania przewodu. Ochroną broniącą piwo przed mętnieniem z powodu stykania się z cyną przewodu piwnego jest k a m i e ń p i w n y, osad powstający powoli na ścianach przewodów. Wzrastająca warstwa ochronna stopniowo zmniejsza a w końcu uniemożliwia zupełnie ujemny wpływ cyny na pi-

wo. Kamień piwny nie powinien jednak wzrastać ponad pewną granicę, bo groziłoby to zupełnem zatkaniem przewodu. Zapobiega temu czyszczenie. Konieczność czyszczenia przewodu piwnego z kamienia jest wskazana przez względy czysto praktyczne i zdrowotne. Nieoczyszczany przewód zwęża się coraz bardziej, utrudniając normalne toczenie piwa, do którego przy złym stanie przewodu dostają się kawałki kamienia, co nie wpływa dodatnio na jakość napoju. Czyszczenie przewodu winno być również dokonywane ze względu na rozwijające się w przewodzie mikroorganizmy. Mikroorganizmy te spotykamy pod postacią t. zw. śluzu piwnego. Czyszczenie więc przewodu powinno odbywać się perjodycznie co pewien czas, co nie wyłącza konieczności jaknajczęstszych przepłukiwań wodą. Przy czyszczeniu jednak należy zwracać uwagę na to, by nie uszkodzić cienkiej warstwy kamienia piwnego, która chroni piwo od zgubnego wpływu cyny. W razie jej usunięcia cyna zostaje odsłonięta, i piwo zaczyna ponownie mętnieć. Przytem zjawisko to występuje tu ze znacznie większą siłą.

Środki czyszczenia przewodów piwnych są dwojakiego rodzaju: mechaniczne i chemiczne. Mechaniczne — szczotka i piasek. Z chemicznych środków najczęściej używaną jest soda. Znajdujące się w handlu inne środki chemiczne, zalecane do czyszczenia przewodów, są zwykłą sodą z rozmaitemi domieszkami i w skutkach swych nie są lepsze od zwykłej sody.

Czyszczenie szczotkami jest najłagodniejsze i w zupełności wystarcza do usunięcia nieczystości z rury przewodowej. Po czyszczeniu szczotką należy przewód starannie przepłukać wodą. Piasek może zastąpić szczotkę ale trzeba uważać, by nie starł ochronnej warstwy kamienia piwnego. Dlatego przy stosowaniu piasku zaleca się ostrożność. Najlepszy jest piasek gruboziarnisty. Jeżeli jednak zależy usunięciu wszystkich osadów i wydzielin, pochodzących pośrednio lub bezpośrednio z piwa najlepiej jest posługiwać się *gorącym rozczynem sody.* Sposób ten daje największą pewność, że oczyszczenie będzie gruntowne, ale nie uchyla niebezpieczeństwa uszkodzenia ochronnej powłoki kamienia piwnego. Dlatego przy czyszczeniu zaleca się unikać przesady i nie starać się o to, by przewód wewnątrz był błyszczący. Znaną jest rzeczą, że po silnem czyszczeniu przewodów piwnych najwięcej napływa skarg na mętne piwo.

Wielu restauratorów w podobnych wypadkach zapomina, że winowajcą jest nie browar, lecz zbyt silny rozczyn sody. Najlepiej jest zadawalniać się słabym rozczynem sody, o ile mechaniczne środki są niewystarczające. Jednoprocentowy rozczyn wystarcza w zupełności do wyczyszczenia przewodu. Para stosowana do czyszczenia przewodów wystarcza, by zniszczyć wszelkie mikroby i wypędzić śluz z przewodu, ale nie zdoła usunąć silniej tkwiących w przewodzie osadów. Dlatego musi zawierać pewnien procent sody. Przy tym sposobie czyszczenia również należy uważać, by nie została naruszoną warstwa ochronna kamienia piwnego. Koniecznem jest również dokładne czyszczenie przewodu dla kwasu węglowego oraz ścieku piwnego ponieważ bardzo łatwo mogą powstać tam ogniska zarazków i zbiorniki brudu. *Kontrola przewodów* dokonywana przez władze nie zawsze jest na wysokości zadania ponieważ odnośni urzędnicy bardzo często nie są dostatecznie obeznani z właściwościami przewodów piwnych i nie zawsze zdają sobie sprawę ze znaczenia ochronnego kamienia piwnego. Zupełnie niesłusznem i błędnem jest domaganie się władz sanitarnych, by przewód miał błyszczący metaliczny wygląd. Przytwierdzanie do przewodu kranu dla kontroli jest bezcelowe a nawet szkodliwe ponieważ gładką rurkę przewodu przerywa się ułatwiając powstawanie osadów i śluzów często niemożliwych do usunięcia. Należałoby jaknajusilniej starać się o to, by przepisy o badaniu przewodów piwnych zostały oparte na zdrowszych i bardziej odpowiadających rzeczywistości zasadach.

Czyszczenie szklanek nie jest bez wpływu na jakość piwa, szczególnie o ile do wycierania ich używane są ścierki, które trudno ustrzedz od zatłuszczenia. Tłuszcz w małych nawet ilościach pozbawia piwo pianki. Dlatego najlepiej jest unikać używania ścierek i posługiwać się jedynie świeżą i czystą wodą.

Beczki.

Zadziwi niejednego, że w rozprawie o pielęgnowaniu piwa została poruszona sprawa beczek. Sprawa ta jednakże ze względów hygienicznych jest bardzo ważna. Próżna beczka zostaje często wystawiona otworem czopowym do góry na podwórzu dostępnem dla każdego. Promienie słoneczne wysuszają beczki, powstają szpary i pęknięcia, będące siedliskiem dla wszelkiego rodzaju zarazków, które niezawsze można usunąć po powrocie beczki do browaru nawet przy największej staranności ze strony piwowara. Dlatego restaurator powinien przechowywać opróżnioną beczkę w piwnicy lub zamkniętej szopie z otworem czopowym zwróconym ku dołowi, a przedewszystkiem starać się powinien zwrócić ją jaknajprędzej dostawcy.

Przyczyniłoby się to do uzdrowienia nieznośnych pod tym względem stosunków.

Najkrócej i jednocześnie jaknajwszechstronniej ujął zasady dotyczące pielęgnowania piwa znany specjalista porfesor Dr. F. Schönfeld. Stworzył on coś w rodzaju katechizmu dla restauratorów, którego przestrzeganie jest konieczne, o ile piwo ma zachować swe własności czyniące je tak przyjemnym i zdrowym napojem. Przytaczamy opracowane przez niego wytyczne, ufając, że zostaną one nietylko przeczytane ale i wykonane tam, gdzie jeszcze dotychczas nie są przestrzegane.

1) Pamiętaj, że piwo jest napojem niezwykle wrażliwym.

2) Piwo nie znosi światła słonecznego.

3) Zarówno mróz jak wysoka temperatura wpływają na piwo.

4) Piwo traci swą wartość, tracąc kwas węglowy.

5) Piwo z łatwością wchłania zapachy i może przez to stracić zupełnie swój smak.

6) Cyna powoduje mętnienie piwa.

7) Piwo zachowuje swe własności tylko dzięki troskliwej i fachowej opiece.

8) Obowiązek pielęgnowania piwa rozpoczyna się z chwilą zapotrzebowania piwa z browaru, a kończy się gdy restaurator zwraca w należytym stanie beczkę.

9) Należy zamawiać piwo tak, by jeden lub dwa dni mogło odleżeć się w piwnicy.

10) Należy zatoczyć otrzymane piwo do piwnicy i ustawić beczkę tak, by w każdej chwili była gotowa do założenia. Górne dno winno byc polane wodą.

11) Piwnice należy utrzymywać w czystości, nie przechowywać w niej żadnych innych artykułów spożywczym.

12) Temperatura piwnicy musi być stałą od 7 do 10° C.

13) Temperaturę należy regulować przez izolację, względnie chłodzenie.

14) Temperatura wyszynku piwa może się wahać od 8 do 12° C.

15) Piwo toczyć za pomocą nacisku kwasu węglowego.

16) Na noc należy pozostawić na piwie nacisk kwasu węglowego.

17) Należy zwracać baczną uwagę by kwas węglowy nie ulatniał się.

18) Przewód piwny powinien być przepłukiwany po opróżnieniu beczki.

19) Przewodu nie można przeprowadzać w pobliżu pieca lub kaloryferów.

20) Przewód winien być jaknajkrótszy. Należy unikać zagięć i zakrętów.

21) Powyższy przepis dotyczy również wężownic chłodniczych.

22) Piwo mętnieje od bezpośredniego zetknięcia się z cyną.

23) Mętnienie piwa jest większe im dłużej piwo zostaje w przewodzie.

24) Jasne piwo jest wrażliwsze od ciemnego.

25) Kamień piwny chroni rury cynowe i zapobiega mętnieniu piwa.

26) Z przewodu piwnego należy usuwać śluz piwny i grubsze warstwy kamienia.

27) Należy zachować w przewodzie cienką warstwę ochronną kamienia piwnego.

28) Najlepiej jest czyścić przewód szczotkami.

29) Przy czyszczeniu piaskiem należy używać piasku gruboziarnistego, uważając by nie uszkodzić warstwy ochronnej kamienia.

30) Najskuteczniejszym środkiem do czyszczenia przewodu jest 1 lub 2 - procentowy ciepły roztwór sody.

31) Przy czyszczeniu parą należy dodawać w drobnych ilościach sodę.

32) Przewody dla kwasu węglowego i ścieku piwnego należy starannie przepłukać wodą.

33) Unikać wycierania szklanek zatłuszczonemi ścierkami, bo piwo z tego powodu traci piankę.

34) Próżne beczki umieszczać w zamkniętym miejscu.

35) Otwory czopowe po opróżnieniu beczki winny być skierowane ku dołowi.

36) Próżne beczki należy zwracać jaknajprędzej do browaru.

F. Kaczmarek.

Opłaty od zakładów w których są sprzedawane trunki.

Ustawa monopolowa z dnia 31 lipca 1924 roku o monopolu spirytusowym ustanawia w części trzeciej wysokość opłat od zakładów „sprzedaży trunków“,

B. Opłaty od zakładów sprzedaży trunków.

1. Od zakładów restauracyjnych z uprawnieniem do sprzedaży wszelkich napojów wyskokowych w naczyniach zamkniętych i na kieliszki:

	w miejscowościach I kl.	II kl.	III kl.
	złotych		
I rzędu	900	600	300
II rzędu	400	200	100
2. Od zakładów uprawnionych do sprzedaży wszelkich trunków w naczyniach zamkniętych.			
a) detalicznie	200	100	50
b) hurtowo i hurtowo-fabryczn.	450	400	350
3. Od bufetów ze sprzedażą wszelkich trunków:			
a) przy teatrach, cyrkach, kinach, wyścigach, wystawach, klubach, lokalach stowarzyszeń i t. p.	100	75	50
b) w bufetach na balach i zabawach publicznych nie wyłączając dobroczynnych na dobę	10	7	5
4. Od karczem i domów zajezdnych, uprawnionych do sprzedaży wszelkich trunków	200	100	50
5. Od zakładów trudniących się zawodowo ekspedycja, trunków.	400	400	400

Decyzja Sądu w sprawie prezesa Związku Restauratorów.

Dowiadujemy się, że prezes Związku Restauratorów p. Antoniewicz był oskarżony i pociągnięty do odpowiedzialności sądowej przez prokuratorję z powodu uchwały zebrania restauratorów, które odbyło się w styczniu r. b. Inkryminowany ustęp brzmi jak następuje: „Stan średni jest... gnębiony ustawami monopolowemi, które zaprzeczają wszelkiej praworządności. Ustawy te świadczą, że polityka monopolów rządowych jest antyspołeczną i antypaństwową“.

Prokuratorja dopatrzyła się w tym ustępie nie krytyki, ale zniewagi rządu.

Sąd, który sprawę rozpatrywał, był odmiennego zdania, uważając, że cytowany powyżej ustęp może być uważany za obronę interesów zawodowych.

Sprzedaż trunków.

W dzienniku Urzędowym Ministerstwa Skarbu z dnia 20 października 1925 roku została umieszczona ustawa o monopolu spirytusowym, która w części drugiej między innemi omawia „sprzedaż trunków“. Poniżej w całości podajemy odnośne artykuły.

V. Sprzedaż trunków.

Art. 75. Sprzedaż napojów spirytusowych może być hurtowa i detaliczna (cząstkowa), dokonywana tak sklepom detalicznym i wyszynkom, jak i bezpośrednio konsumentom.

Za sprzedaż hurtową uważa się sprzedaż ilości nie mniejszej jak 15 litrów objętościowych jednorazowo, za sprzedaż zaś detaliczną — sprzedaż w ilości poniżej 15 litrów tych napojów.

Sprzedaż hurtową własnych wyrobów wykonywać mogą wytwórnie w swych składach fabrycznych. Na inne sklepy hurtowe potrzebne jest zezwolenie Ministra Skarbu i opłacenie odnośnego patentu.

Art. 76. Miejsca sprzedaży detalicznej dzielą się stosownie do uprawnień posiadanych na:

1) handle bez wyszynku,

2) handle z wyszynkiem.

Do pierwszych zalicza się: a) handle win i wódek, b) handle win i wyrobów kolonjalnych ze sprzedażą wszelkich napojów alkoholowych, c) handle piwa.

Do miejsca z prawem wyszynków zalicza się: a) jadłodajnie wszelkiego rodzaju, b) bufety, c) winiarnie, d) piwiarnie.

Art. 77. Oprócz miejsc wymienionych w art. 75 i 76 sprzedaż napojów spirytusowych jest wzbroniona.

W zakładach handlowych, nie posiadających uprawnień do sprzedaży napojów alkoholowych, nie wolno ich ani przechowywać, ani spożywać.

Art. 78. Od miejsc wyrobu i przerobu spirytusu, wyrobu octu, drożdży prasowanych oraz od miejsc sprzedaży napojów spirytusowych opłaca się specjalną opłatę patentową według dołączonej taryfy. Opłacie tej nie podlegają rządowe zakłady monopolowe, składy fabryczne przy wytwórniach (magazyny fabryczne), tudzież składy, służące wyłącznie do przechowywania spirytusu i wyrobów spirytusowych w czasie dostaw z zagranicy lub też do wywozu zagranicę.

Zasadnicze opłaty patentowe od zakładów wyrobu i przerobu spirytusu oraz do wyrobu octu i drożdży prasowanych uiszcza przedsiębiorca zakładu przemysłowego zgóry za cały rok obrachunkowy, a od zakładów sprzedaży napojów spirytusowych zgóry za cały rok kalendarzowy. Od zakładów sprzedaży napojów spirytusowych, otwartych dopiero w drugiej połowie roku kalendarzowego uiszcza przedsiębiorca zakładu w danym roku połowę opłaty patentowej.

Dodatkowe opłaty patentowe za wyrób, względnie przerób spirytusu w zakładzie wyszczególnionych w załączniku A pod poz. 1, 3, 4, 5, uiszcza przedsiębiorca zakładu przemysłowego przed wyrobem względnie przerobem następnych ilości spirytusu poza ilością objętą patentem zasadniczym.

Bez wykupienia patentu ani wyrób i przerób spirytusu, ani sprzedaż napojów spirytusowych nie jest dozwolona. Do czasu wykupienia patentu przedsiębiorstwo ulega zamknięciu.

Zawodowe przedsiębiorstwa, trudniące się ekspedycją, przewozem napojów spirytusowych, z wyjątkiem przedsiębiorstw kolejowych i żeglugi, winny posiadać uprawnienie na tę czynność od władz skarbowych na warunkach, określonych przez Ministra Skarbu.

Art. 79. Zezwolenie na sprzedaż detaliczną i hurtową napojów alkoholowych wydaje Minister Skarbu na ściśle określone miejsce sprzedaży na czas nie-

ograniczony, lecz z prawem odwołania zezwolenia bez żadnego odszkodowania. Odwołanie zezwoleń powinno być zakumunikowane przedsiębiorcy conajmniej na 6 miesięcy przed terminem, wyznaczonym do zamknięcia. Terminu ulgowego na likwidację nie przyznaje się w razie zamknięcia zakładu za nadużycia.

Art. 80. Napoje spirytusowe wolno sprzedawać tylko w tym stanie, w jakim wyszły z fabryki.

Art. 81. Nie mogą utrzymywać zakładów detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych ani prowadzić ich jako zastępcy (art. 82):

1) osoby, skazane sądownie za przestępstwa z chęci zysku pochodzące, na karę pozbawienia wolności ponad 3 miesiące,

2) osoby, skazane za defraudację podatkową.

Art. 82. Jeżeli przedsiębiorca nie prowadzi sprzedaży napojów alkoholowych osobiście, to powinien mieć odpowiedzialnego zastępcę, zatwierdzonego przez władzę koncesyjną.

Art. 83. Każdy zakład ze sprzedażą napojów alkoholowych winien mieć godło z oznaczeniem firmy, nazwiska właściciela i rodzaju uprawnionego handlu, odpowiednio od posiadanych uprawnień.

Art. 84. Minister Skarbu w porozumieniu z Ministrem Spraw Wewnętrznych wyda przepisy o urządzeniu zakładów sprzedaży i wyszynku napojów alkoholowych i stosowaniu w tych zakładach wymogów zdrowotności i porządku.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Wywóz słodu lub słodowanie na rachunek firm zagranicznych w chwili obecnej jest niemożliwe ze względu na konjunktury, panujące na rynkach zagranicznych.

Wywóz byłby jednakże możliwy, gdyby znalazł należyte poparcie rządu, wyrażające się w obniżeniu odnośnych taryf kolejowych na ładunki eksportowe, a przedewszystkiem w udzieleniu gwarancji przez Bank Gospodarstwa Krajowego na pożyczki zagraniczne, zaciągnięte przez producentów.

Na skutek starań CZPP i S. dnia 4-go listopada o godz. 11-ej w M. P. i H. odbędzie się posiedzenie przedstawicieli większych krajowych słodowni i przedstawicieli rządu, o czem strony zainteresowane zostały już powiadomione.

W myśl ustawy o państwowym monopolu spirytusowym wydawanie koncesji na wyszynk lub na

prowadzenie handlu napojami, zawierającemi alkohol przeszło na całym terenie państwa do kompetencji władz skarbowych, na skutek czego w województwie krakowskiem i lwowskiem powstał pewien chaos bądź to z winy władz administracyjnych, które tę kompetencję utraciły, bądź też z winy władz skarbowych, które nieściśle tłumaczyły przepisy akcyzowe.

Niejednokrotnie w orzeczeniach władz skarbowych piwo zawierające $2^{1}/_{2}\,^{0}/_{0}$ alkoholu zostaje zaliczone do kategorji trunków i jest traktowane tak, jakgdyby podlegało ograniczeniom ustawy przeciwalkoholowej.

Wobec powyższego na skutek interwencji CZPP. i S. Departament Akcyz i Monopoli w najbliższym czasie wyda odnośną instrukcję, dotyczącą udzielania koncesji i patentów akcyzowych, wyjaśniającą zarazem do jakich gatunków napojów stosują się ograniczenia ustawy przeciwalkoholowej. Jednocześnie zniesione będą dawne przepisy austryjackie, na mocy których butelkowanie piwa było uważane jako oddzielny przemysł koncesjonowany.

Jedna z firm, zaopatrujących browary w specjalnie preparowany węgiel, potrzebny jako paliwo do wagonów piwnych, zakomunikowała nam, że Ministerstwo Przemysłu i Handlu odmawia udzielania odnośnych pozwoleń przywozowych. Na konferencji w Wydziale Obrotu Towarowego Ministerstwa Przemysłu i Handlu, przedstawiciel Cen. Z. P. P. i S. wyjaśnił konieczność sprowadzania tego paliwa z zagranicy, ze względu na to że w kraju tego gatunku paliwa nie wytwarzamy i że bez niego przemysł piwowarski w okresie zimowym obejść się nie może.

W sprawie tej poczyniono już kroki, które pozwalają spodziewać się że rezultat zabiegów C. Z. P. P. i S. będzie pomyślny.

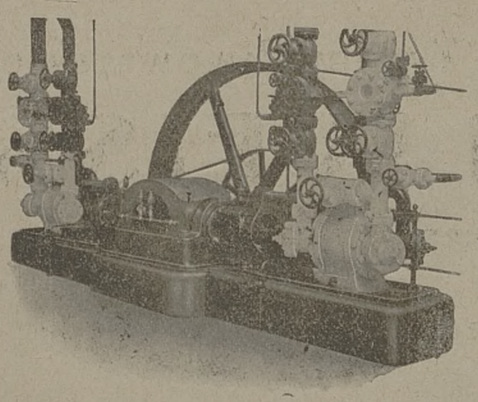
CENY JĘCZMIENIA.

	26.X	27.X	28.X	29.X	30.X	31.X	
Warszawa . . .	22,00	22,25	—	22,00	—	—	Zł. p.
Poznań	22,50	22,50	—	22,50	—	22,50	
Katowice . . .	19,50—25,00	19,50—25,00	19,50—25,00	19,50—25,00	19,50—25,00	19,50—25,00	
Lwów	—	17,00—18,00	17,00—18,00	—	17,00—18,00	17,00—18.00	
Grudziądz . . .	22.00	—	22,00	22,00	—	20,00—22,00	
Gdańsk	21,00—23,00	21,00—23,00	21,00	21,00—23,00	21,00—25,00	21,00	Gld. gd.
Berlin	19,60—21,80	19,80—21,80	19,80—21,80	19,80—21,80	19.80—21,80	19,50—21,60	Mk. n.
Królewiec . . .	17,00 - 18,00	17,00	—	16,90—18,00	17,00—18,00	17,00—18,00	
Wrocław . . .	19.00	19,00	19,00	—	19,00	19,00	
Praga	—	160—165	185—195	—	—	180—190	K. č.
Hamburg:							
Dunaj . . .	9,10	9,10	9,00	8,95	—	8,80	Lfl.
Indyj. . . .	4,90	4,90	—	4.90	—	4,80	dol.
Malting. . .	9,05	9,05	9,00	9,00	—	8.85	hfl.
Chicago	67—78	64—77	63—78	65—77	64—78	62—78	cts. za bushel

CENY CHMIELU.

	26.X	27.X	28.X	29.X	30 X	31.X	
Warszawa							
Wyb. . . .	—	—	—	—	—	—	Zł. p. za 50 kg.
I	—	—	—	—	—	—	
II	—	—	—	—	—	—	
Lwów							
Wyb . . .	—	—	—	—	—	—	
I	—	—	—	—	—	—	
II	—	—	—	—	—	—	
Lublin							
Wyb.	—	—	—	—	—	—	
I	—	—	960—900	—	—	—	
II	—	—	750—840	—	—	—	
Norymberg.							
Rynk. . . .	440—540	—	330—510	420—515	400—525	380—535	Mk. n za 50 kg.
Hallerth. . .	560	520—530	520	480	505—540	460—560	
Würtenb. . .	—	430	510	—	395—450	395—570	
Zatec							
I	—	4600—4700	—	—	—	—	K. č. za 50 kg.
II	—	4200—4400	—	—	—	—	

Redaktor: **W. Adam.** Wydawca: **Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.**



Drukarnia i Litografja p. f „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7.

